

Monsieur Mohamed Monkachi

L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc

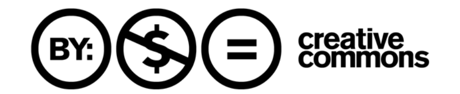
In: Médiévales, N°33, 1997. pp. 91-102.

Résumé

Cet article est une contribution à la connaissance des pratiques alimentaires rurales dans le nord du Maroc au XIXe siècle, qui se place dans une perspective de continuité culturelle. Construite à partir d'une étude géographique, accompagnée de notes historiques, ethnographiques et sociologiques recueillies sur le terrain, cette approche nous renseigne également sur les techniques de fabrication (extraction de l'huile, cuisson du pain, fabrication de vin) ainsi que sur les nourritures de substitution.

Abstract

Traditional Food in the Rural Areas of Northern Morocco - This paper contributes to a better knowledge of the rural alimentary practices in northern Morocco in the nineteenth century, considered from a perspective of cultural continuity. A geographical study, accompanied by historical, ethnographic and sociological notes gathered from an investigation in the areas concerned, has yielded additional information on manufacturing techniques (oil extraction, breadbaking, winemaking) as well as on substitute foods.



Médiévales 33, automne 1997, pp. 91-102

Mohamed MONKACHI

L'ALIMENTATION TRADITIONNELLE DANS LES CAMPAGNES DU NORD DU MAROC

Le but de cette contribution est d'approcher le passé des pratiques alimentaires dans une région enclavée du nord du Maroc. Elle se veut conforme aux orientations actuelles de la recherche historique puisque « en tous domaines l'histoire est désormais distincte de la geste des grands hommes, particulièrement lorsqu'il s'agit des structures du quotidien auquel appartiennent les mœurs alimentaires des peuples »[1]. En effet, en comparaison avec les événements politiques, ceux de la vie quotidienne s'inscrivent dans un temps plus long, le temps des structures selon l'acception braudelienne. L'histoire de l'alimentation de la région qui nous occupe n'échappe pas à cette approche, visant à se placer dans une histoire « longue » du Maroc.

Il est classique d'envisager l'histoire de l'alimentation sous trois angles : la production, la consommation et enfin le goût. Cette vision mise en exergue par J. B. Legrand d'Aussy dans son *Histoire de la vie privée des Français*, à la fin de l'Ancien Régime[2], n'a pas suscité un immédiat appétit de recherche puisqu'il a fallu attendre les années 1960 pour que le quotidien alimentaire investisse le champ historique, par approches plurielles, pays ou régions, produits, pratiques et discours alimentaires.

Au Maroc, et au Maghreb en général, l'historien ne trouve pas comme en Occident des documents d'archives contenant des informations précises sur l'alimentation. Ce dont il dispose sont des chroniques commandées par les détenteurs du pouvoir, des monographies, des recueils hagiographiques, des consultations juridiques et des traités de *hisba*[3].

Avant même d'avoir consulté ces sources, au regard de l'historio-

1. Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

2. Citée par A. BURGUIÈRE, « Alimentation », dans ID., *Dictionnaire des Sciences historiques*, Paris, 1986, p. 7-11.

3. Par exemple le traité d'Ibn Abdûn étudié par É. LÉVI-PROVENÇAL, *Séville musulmane au début du XIIe siècle*, Paris, 1947.

graphie maghrébine, nous pouvons dire que le fait alimentaire n'a pas beaucoup retenu l'attention car l'acte de manger n'avait rien d'extraordinaire en soi[4], sa quotidienneté ne méritait pas d'être enregistrée. Nous pouvons ajouter à ce constat que c'est la culture orale qui avait le rôle de la mémoire[5] et que la transmission des coutumes culinaires se faisait de mère en fille. L'ostracisme sexuel de la grande histoire, en Occident comme au Maghreb, avec pour ce dernier une intensité plus forte compte tenu de la nature des rapports entre les sexes, accentue cette pauvreté des sources. On notera d'ailleurs qu'aujourd'hui encore « La cuisine est une affaire de femme... Les hommes sont les cuisiniers du *Makhzen* »[6]. La trivialité dans laquelle l'alimentation a été reléguée rend son apparition sporadique, tributaire des disettes et des famines.

Cette situation ne rend pas facile la tâche de l'historien maghrébin, et surtout marocain[7] ; car même si la documentation est abondante, son aspect fragmentaire est un handicap majeur[8]. Nous disposons cependant de beaucoup de consultations juridiques, de registres de maisons kaïdales[9] et de *kounash*[10] renfermant l'inventaire des provisions dans les palais, qui permettent d'esquisser une histoire de l'alimentation kaidale et palatiale. En ce qui concerne l'alimentation populaire, la rareté des livres de comptes repérés et des registres de mosquées et de *zaouias* est davantage le résultat d'un manque d'intérêt que d'une véritable inexistence. Il serait profitable d'entreprendre une enquête systématique portant sur ce type de sources. Nous avons donc voulu sonder les sources du Maroc précolonial et profiter de la revalorisation du fait alimentaire par le regard de l'Autre, qui, découvrant une manière de vivre exotique, relevait l'originalité et sortait l'alimentaire de sa « trivialité ».

Notre choix s'est porté sur l'œuvre d'Auguste Mouliéras, *Le Maroc inconnu*, paru en 1895. Mouliéras, Français né à Tlemcen, occupa la chaire d'arabe à Oran en tant que professeur de littérature et de langue. Ancien interprète titulaire de l'armée française et du Gouvernement général de l'Algérie, il avait, mis à part la maîtrise de l'arabe et du berbère, une soif de connaître « notre mystérieux voisin (le Maroc) et de le faire entrer dans la sphère d'influence de la France ». Le travail effectué par Mouliéras[11] correspond à une enquête sociologique exhaus-

4. A. BENHADDA, L. BENKIRANE, « Nourritures », dans *Fès médiévale, Autrement*, série « Mémoires », n° 13, 1992, p. 156-165.

5. L'écriture est rare et ne sert qu'à des usages sacrés et juridiques.

6. F. HAL, *Les Saveurs et les gestes*, Paris, 1995, p. 19.

7. Comme l'a noté Bernard ROSENBERGER, « Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc. XVe-XVIIIe siècles », *Annales ESC*, 35, 1980, p. 477, le Maroc est des pays du Maghreb le moins bien connu en matière d'histoire de l'alimentation, alors que la cuisine marocaine a aujourd'hui un label de qualité exceptionnel.

8. Cf. A. LAROUI, *Les origines sociales et culturelles du nationalisme marocain (1830-1912)*, Paris, 1977, rééd. Casablanca, 1993, p. 33.

9. P. PASCON, *La maison d'Illigh et l'histoire sociale du Tazerwalt*, Rabat, 1984.

10. Le *kounash* n° 147 de la bibliothèque royale de Rabat renferme des informations sur les dépenses de la cuisine palatiale à l'époque de Moulay Hassan.

11. A. MOULIÉRAS, *Le Maroc inconnu*, volume 1, Paris, 1895 ; vol. 2, Paris, 1899.

tive. En effet, il a décrit la vie quotidienne des tribus du Rif et de Djebala avec des détails précis, même s'il reste parfois des inexactitudes. Ce travail s'est voulu empirique, le recours à des ouvrages étant extrêmement rare[12]. Il a rencontré plusieurs Marocains voyageurs et les a interviewés des heures entières, surtout un certain Mohammed Ben Tayyeb, *taleb* algérien qui avait vécu au Maroc dans différentes mosquées, pendant plus de vingt-deux ans. « Son triple caractère de mendiant, de *taleb* et de derviche lui a permis de voir, de très près, toutes les classes de la société marocaine... La nourriture bonne ou mauvaise, copieuse ou insuffisante, les privations, les longs jeûnes, rien n'avait prise sur cet être créé uniquement pour voyager en pays musulman »[13]. Mais quelle est la crédibilité des récits de l'errant ? La question est d'autant plus pertinente que c'est Mouliéras lui-même qui se l'est posée et qui y a répondu en ces termes : « J'ai contrôlé, à chaque fois que cela était possible, les dires de cet homme. Des centaines de Marocains ont confirmé ceux de ses renseignements sur lesquels ils pouvaient se prononcer en connaissance de cause, et m'en ont donné d'autres que j'ai insérés au milieu de l'incomparable moisson rapportée du Maroc par notre voyageur » (1, p. 12). La lecture des travaux d'historiens qui ont écrit sur la même région avant et après son enquête corrobore la majorité des informations qu'il nous a livrées[14]. Des historiens marocains contemporains sont aussi conscients de l'apport des écrits de Mouliéras[15] et les réserves, quand il y en a, sont plutôt sur la forme que sur le fond[16].

12. Il s'est référé au livre de l'historien marocain NACIRI, *El Istiksa* (t. 9, Casablanca, 1956, p. 201) lorsqu'il aborda la visite du Sultan Hassan Ier à Tétouan en 1889.

13. A. MOULIÉRAS, *Le Maroc inconnu, op. cit.*, t. 1, p. 11. Dorénavant les références à l'ouvrage d'A. Mouliéras seront données entre parenthèses dans le texte.

14. Voir notamment : Abd el-Hak EL-BADIDSI, *El Maqsad, Vie des saints du Rif*, trad. et commentaire de G. S. COLIN, *Archives Marocaines*, vol. 26, Paris, 1926 ; L. DE MARMOL, *Description générale de l'Afrique*, traduction d'Ablancourt, Paris, 1967, t. 2, p. 249-250, 269, 272-273, 280, 298-300 ; É. LÉVI-PROVENÇAL, *Pratiques agricoles et fêtes saisonnières des tribus Djebala de la vallée moyenne de l'Ourghah*, Archives Berbères, vol. 3, 1918, p. 273, 280-281, 284-285, 288-289 ; JEAN-LÉON L'AFRICAIN, *Description de l'Afrique*, trad. A. ÉPAULARD, Paris, 1956.

15. A. Mouliéras est également l'auteur d'un ouvrage sur la ville de Fès, paru en 1902.

16. M. EL HARRAS, *La tribu et le pouvoir, évolution des structures sociales au nord du Maroc*, Rabat, 1988 (en langue arabe) considère que l'étude par tribu telle qu'elle a été présentée par A. Mouliéras fait fi d'une entité qui existait. Selon lui Mouliéras était éclairé par les visions toutes faites d'une ethnologie précoloniale. L'historien Brahim Boutaleb considère quant à lui que les écrits européens de cette époque devraient être mis à la disposition du grand public par le biais d'une traduction en arabe : B. BOUTALEB, « La recherche coloniale sur la société maghrébine, bilan critique », dans *Recherches sur l'histoire du Maroc. Esquisse de bilan*, Publications de la Faculté de Lettres de Rabat, série « Colloques et séminaires », n° 14, Rabat, 1989, p. 107-141 (article en arabe).

Le terrain

Le Rif est une chaîne de montagne complexe qui s'arque du détroit de Gibraltar à la Moulouya. On distingue le Rif oriental à climat semi-aride faisant de ses habitants des pasteurs nomades ; le Rif occidental humide est peuplé de cultivateurs sédentaires habitant de gros villages à toits de chaume. Quant au pays Djebala, il occupe la majeure partie de la chaîne du Rif occidental depuis le détroit jusqu'au pays de l'Ouergha au sud. Au nord la Méditerranée, à « l'est la province d'Oran »[17], à l'ouest la province des Djebala. En arabe, le mot Rif signifie « le pays riche et fertile ».

A. Mouliéras a étudié les tribus qui peuplent cette région sur les plans ethnographique, économique, social et alimentaire, distinguant savamment les tribus rifaines des tribus djebaliennes. Les habitudes alimentaires varient d'une tribu à l'autre avec des particularités souvent liées à une croyance mythique propre à la tribu.

Un des lieux d'observation essentiel est la mosquée, lieu de l'éducation des garçons originaires du douar, ou même d'une autre région. Lorsqu'un garçon obtenait l'autorisation de suivre des cours, il recevait en même temps la *retba* : logement et nourriture à la mosquée. La nourriture était fournie par les habitants charitables du douar car chacun s'engageait à envoyer à la mosquée une partie de sa propre nourriture à destination des étudiants ; cette part se nomme le *ma'rouf* (1, p. 128). Au terme de la journée d'étude, les écoliers se dispersaient donc dans les villages et ils revenaient à la mosquée chargés de dons alimentaires, viande, poisson, couscous, œufs durs, têtes de moutons, ragoûts de pommes de terre, fruits et miel. Cet ensemble de provisions s'appelle *makhlout* (mélangé).

Chaque mosquée est une véritable hôtellerie, disposant de ses propres réserves. C'est d'ailleurs à la campagne le seul lieu d'accueil du voyageur de passage, qui peut y trouver gîte et couvert, tout comme les étudiants qui en sont les pensionnaires. C'est donc le lieu où se restaurent les étudiants et les voyageurs de passage tandis que la famille prend ses repas à la maison. À défaut d'être entré dans les foyers, c'est donc de cet observatoire, véritable microcosme, que Mouliéras a observé l'alimentation des tribus du Rif et des Djebala.

Compte tenu de la quantité de l'information, la présentation se fera par produit. Pour chacun d'eux apparaîtront, lorsqu'elles ont été soulignées, les techniques de production, les prix, les conteneurs, les moyens de transport et les heures des repas.

17. En limitant le Rif à l'est par la province d'Oran, A. Mouliéras trahit son désir de voir le Maroc annexé à la colonie algérienne.

Les aliments d'origine végétale

Le pain est la manière la plus élaborée de consommer les céréales, mais il faudrait dire « les pains », car ils peuvent être d'orge, de blé ou de glands doux et amers. Ces derniers sont particulièrement prisés par la tribu des *Beni Seddat* qui les accompagnait d'un miel amer dont elle raffolait également. La rigueur du climat la forçait d'ailleurs à installer les ruches à l'intérieur des maisons tout comme les fours dans la tribu des *Taghzout*. Mouliéras nous livre quelques techniques destinées à rendre les glands propres à la consommation : après un bain d'eau continu pendant trente jours dans un silo, ils sont mis à sécher puis moulus. Chez les *Béni Khaled*, la base de l'alimentation est aussi le gland, accompagné de raisins secs, noix, amandes, figues et gelée de raisin *(samet)*.

Chez les *Mernissa*, le pain est cuit dans un « four rond en terre cuite d'un mètre cinquante de hauteur sur autant de diamètre » (2, p. 367). La fabrication du pain est mensuelle ; il devient donc « dur comme un biscuit de soldat ». Les *Béni Mansour* tirent de *l'arguel*, un arbuste de la taille du lentisque, leur couscous et leur *zamita* : une farine torréfiée et détrempée dans l'eau. Dans la tribu *Kebdana*, on consomme un pain vert, attribué à l'expression du vœu d'un grand saint, Sidi Brahim, dont la *zaouia* est au nord-ouest de Zzekhanin. Celui-ci était en effet convaincu que l'homme ne peut pas être parfaitement heureux ; il aurait donc demandé à Dieu de satisfaire tous les désirs de ses disciples à une seule exception près : la qualité du pain. De cette croyance est issu le proverbe : « Ô Kebdanais ! Que vos désirs ne soient point déçus et que votre pain ne cuise pas » (1, p. 170).

Le pain d'orge est le plus répandu tandis que le pain de blé est réservé à une certaine catégorie sociale. Ces pains, confectionnés une fois par mois, sont ramollis sur les braises ou dans de l'eau bouillante. Un pain d'orge appelé *Aneggoul*, que les habitants faisaient passer avec des œufs cuits à l'huile, de l'ail et des poivrons crus, est mentionné chez les Galiyens (1, p. 143). Les beignets et les crêpes complètent le pain dans les repas améliorés, au cours des fêtes saisonnières, religieuses ou familiales.

Le couscous est, avec le pain, l'aliment de base. De blé ou d'orge, le couscous est de la graine de semoule cuite à la vapeur. Il peut être accompagné d'un bouillon de légumes et de viande. Il revient souvent dans les descriptions, celles notamment des repas collectifs offerts à l'occasion des fêtes, des funérailles, de la réception d'un hôte étranger. Chez les *Oulad Settout*, le couscous, qui constitue l'essentiel de la nourriture, est d'orge. Il est servi dans un grand plat en bois, la *gas'a*, autour de laquelle les convives s'accroupissent ; puis, avec une grande dextérité, ils lancent dans leur bouche « sans jamais manquer le but » (2, p. 20) les boulettes de couscous habilement roulées dans leur main droite. Le couscous est un plat consommé au quotidien comme dans des jours de fêtes ; c'est la garniture qui fait la différence. La place

prépondérante du couscous dans l'alimentation était déjà attestée un siècle plus tôt dans la région de Marrakech[18].

Dans les plaines légèrement ondulées, les *Béni Ouriagel* se livrent à la culture des fèves. Tous les villages possèdent des jardins potagers et des vergers (1, p. 99). Chez les Temsaman, les champs fertiles produisent abondamment des fèves et des lentilles. Les *Béni-Smih* ont une alimentation à base de fèves. Le plat qui semble avoir rallié tous les habitants des Djebala est le célèbre *bisar* : une espèce de purée à base de fèves sèches, arrosée d'huile d'olive, saupoudrée de poudre de piment rouge. Les fèves sont également mangées fraîches en ragoût, accompagnées ou non de viande. Les pois chiches et les petits pois sont cultivés dans les jardins des familles riches, soucieuses de varier les menus et notamment chez les *Feshtala* (2, p. 16). Les légumineuses avaient une place particulièrement importante durant les années de disette, car elles constituaient un produit de substitution.

Il est fait mention de poivrons et de tomates séchées. La pomme de terre est cultivée chez les *Béni-Boufrah* (1, p. 86), comme de nombreux légumes que Mouliéras compare à ceux de l'Algérie où il vit. Les figues de Barbarie appelées « figues des chrétiens » (2, p. 52) viennent en telle quantité qu'elles ne sont pas vendues dans les marchés et régalent les plus pauvres ; la plante résiste à l'aridité des sols et s'érige en clôture autour des habitations (1, p. 142). Les figues *shriha*, différentes de celles de Barbarie, sont séchées pour l'hiver ; les plus prisées sont celles d'automne (2, p. 15). Les vergers livrent une variété impressionnante de fruits : pommes, jujubes, poires, prunes, amandes, raisins de différentes espèces, pastèques, mûres, noix, noisettes (1, p. 81, 128 ; 2, p. 274, 314, 447).

La vigne pousse partout, notamment chez les *Béni-Amret* et chez les *Rhouna*. Elle est cultivée comme en Europe, « taillée, bien entretenue, labourée ou piochée ; certaines tribus la laissent grimper sur les arbres et c'est ce qu'on appelle *El-a'rich*. D'autres la taillent comme en Europe, c'est le *zehâf* (le cep) ». Chez les *Béni-Mezguelda*, Mouliéras relève une qualité de raisin appelée « *Boukhenzir* (celui au cochon), et le *Bezoul el A'wuda* (tétine de jument), ce dernier étant un gros raisin rouge très recherché ». Le *Tafrialt* a le grain noir. Quant au *Ahmar bou Hamor*, aux reflets rubiconds, comme son nom l'indique, « il se mange dès qu'il est mûr » (2, p. 448-449).

Décrivant une veillée chez les *Slès*, Mouliéras évoque une espèce de vin enivrant appelé le *samet* et il nous livre une description de la fabrication de cet alcool : « ce fruit (le raisin) est séché difficilement sous le rude climat. Dans les villages, on voit de tous côtés de vastes chaudrons dressés hors des habitations. C'est dans ces récipients que l'on prépare la gelée de raisins dont voici la recette. Le raisin bien mûr est écrasé, le moût recueilli dans un chaudron subit une triple cuisson,

18. A. CHÉNIER, *Recherches sur les Maures et l'histoire de l'empire du Maroc*, Paris, 1787.

après chacune d'elle on le laisse refroidir pour le replacer ensuite sur le feu. On reconnaît que la gelée est faite quand le moût, réduit des deux tiers par l'évaporation, est complètement coagulé et doux comme du miel. On le verse alors dans de grandes jarres où il se conserve indéfiniment. On mange cette gelée en la délayant dans l'eau. Les enfants sont friands de tartines de gelée pure. Le *samet* enivrant, car il y a une variété de gelée qui provoque l'ivresse, ne subit qu'une seule cuisson. On abuse du *samet* dans les Djebala ». Il est produit par les propriétaires et conservé dans des jarres (2, p. 147).

Produits animaux et d'origine animale

Les habitants du Rif et des Djebala sont pasteurs et consomment beaucoup de viande : surtout du bœuf et du mouton.

La viande bovine est mangée dans les familles aisées, les grands jours, bouillie ou rôtie. Dans la tribu de *Slès*, pour la fête du septième jour du *Mouloud*, on offre au marabout de Sidi Es-Sounni « sept bœufs cuisant dans des centaines de marmites... » (2, p. 30). Le marché du vendredi à Slès, décrit par Mouliéras, ne laisse pas apparaître un seul mouton mais seulement du bœuf. Au marché du dimanche des *Béni-Zeroual*, le mouton est également rarissime et la viande bovine est vendue au morceau, sans pesée. Chez les *Béni-Seddat* il est fait recours à une viande de substitution, la « viande » de cèdre ; il s'agit d'une partie de l'écorce de l'arbre qui, convenablement bouillie, est presque aussi nourrissante que la chair des animaux (2, p. 62).

Pendant une veillée, chez les *Feshtala*, les célibataires consommaient du poulet rôti (2, p. 20-21). Les poules, chez les *Béni-Saïd*, sont la propriété des femmes de la maison (1, p. 135), qui les vendent avec les œufs au marché de Slès, le vendredi. Chez les *Béni-Smih*, on offrait aux hôtes de passage de la fricassée de poulet et des œufs durs (2, p. 298). À Ezzouakin, la volaille était considérée comme une ressource majeure (2, p. 454).

Le gibier abonde dans le Rif, notamment chez les *Béni-Ouriagel*, les *Béni-Touziyyn* ou sur le territoire de la tribu des *Lakhmass*. Beaucoup de sangliers et de chacals constituent la faune de proximité et la chasse est d'un secours appréciable. Mouliéras relate une scène de chasse chez les *Béni-Touziyyn* ; elle met en évidence le besoin de gibier en hiver, lorsque la terre, couverte de neige, ne donne plus de végétaux. Les tireurs se disposent en cercle et visent tous les animaux : sangliers, lièvres, porcs, chats sauvages, renards, ratons, belettes, perdreaux. Ensuite le gibier, ramené au village, est partagé entre les foyers et la mosquée. Le gibier non consommable est laissé sur place pour les chiens errants (1, p. 117).

Les Lakhmassiens étaient connus pour consommer les lièvres, les perdrix, les lapins, les cailles, et même le hérisson rôti, qui était un mets très recherché (2, p. 62). Ils mangeaient même le chacal et le corbeau.

Les bergers seddatiens consommaient souvent du sanglier et en faisaient même des conserves, tant leur terroir était riche en gibier (2, p. 58).

Chez les nomades de la tribu des *Ulad Settout* la base de la nourriture est la *Khlila*, fromage de chèvre fabriqué avec du lait, du beurre bouilli et de la présure de fleur d'artichaut. Le beurre avec le miel accompagne le pain au repas de midi (1, p. 181). Les écoliers des mosquées reviennent souvent de leur tournée chez les habitants du village avec un *ma'rouf*, don alimentaire, constitué de beurre, avec des figues, des raisins secs et du miel (1, p. 128). Les villageois d'el-Kala' envoient des assiettes de beurre à la mosquée (2, p. 100). Si le beurre accompagne souvent le pain et les crêpes d'orge, les mentions de laitages sont au contraire fort rares.

Au marché des pêcheurs de la tribu de *Slès* on trouvait l'alose et le mulet (*shâbel* et *bouri*), pêchés dans l'oued Ouergha et à l'embouchure de l'oued Slès. Le chien de mer, ressemblant à la raie et à l'anguille, était également retenu dans les grands filets, que les pêcheurs installaient sur les barrages montés avec des fascines (2, p. 33). Chez les *Béni-Zeroual* la consommation du poisson est également attestée lors d'un grand repas dans la mosquée (2, p. 65), ainsi que dans les gargotes d'Adouz, capitale *bekkouya* où le poisson est vendu frit (2, p. 90-91). La tribu *Kebdana* et celle des *Trifa* avaient la particularité de ne pas manger le poisson, pourtant très abondant dans la rivière voisine de la Moulouya.

L'olivier

L'olivier est très répandu dans le Rif, où il est l'objet de soins attentifs et de greffes « savamment combinées » ; Mouliéras le mentionne dans les tribus des *Béni-Touziyyn* (1, p. 114), des *Béni-Ouléchchèk* (1, p. 128). Il raconte le conditionnement des olives chez les *Mernissa* : « on prépare les olives de table d'une façon originale. Elles sont fendues, mises dans un récipient, brassées fortement avec des tranches de citron puis on les arrose d'huile et d'eau et elles entrent ensuite dans la composition de tous les plats en honneur dans le pays. Souvent on les mange seules avec du pain » (2, p. 367).

L'olive est le fruit de prédilection dans la région. Chez les *Béni-Mezguelda*, les plus raffinées subissent une préparation spéciale : « l'olive noire fendillée au couteau est mise dans l'eau pendant un mois. Ensuite on jette cette eau, on coupe des tranches de citrons, on les brasse avec les olives, on verse sur le tout de l'huile pure et un peu d'eau claire, on saupoudre le tout avec du sel et il n'y a rien, assurent les Djebaliens, de supérieur à ce mets divin ». Un marinage à l'ail est également pratiqué, à la recherche de plus de saveur. L'olive verte est soumise « d'abord à la pression d'une forte dalle et on la met ensuite dans l'eau pendant une vingtaine de jours. Après ce bain elle est placée

dans un récipient où elle est salée et où l'on puise jusqu'à sa complète disparition » (2, p. 450).

L'auteur nous renseigne sur deux techniques de pressage des olives dans la même région, la première : « Après la cueillette on les conserve un mois ou deux dans d'immenses corbeilles de laurier-rose placées en plein air au beau milieu de la cour. Trois jours avant l'écrasage, elles sont retirées des corbeilles et exposées au soleil. On les jette ensuite dans un bassin de maçonnerie où un rouleau de pierre de deux mètres de long sur soixante-quinze centimètres de hauteur les broie lentement. Un ou deux mulets, autour du bassin tirent le rouleau. Après ce premier pressage les olives mal écrasées sont mises à vis. L'huile qui s'écoule à travers les fissures des paniers descend dans des plats de bois démesurés, mis sous le pressoir. On soumet ensuite les noyaux à un détritage particulier et on en obtient une huile âpre infiniment moins bonne que celle de la première pression. Les tourteaux desséchés provenant des noyaux écrasés servent de combustible et sont préférés au meilleur bois » (2, p. 449). La deuxième technique, dite de l'ébullition, consiste « à faire bouillir des olives dans des chaudières, avec un peu d'eau et à les jeter ensuite toutes brûlantes dans un bassin où des hommes, les jambes nues, se livrent à un dépulpage effréné à grands coups de talons ». Des témoignages attestent la persistance de cette technique dans la région. L'huile d'olive était la plus prisée des huiles ; elle revient dans toutes les fritures et assaisonnements. Elle était recommandée aussi comme remède contre la peste.

Chez les *Béni-Zeroual*, Mouliéras a relevé plusieurs sortes d'huile : celle qui a subi un détritage complet sous des meules de pierre ; celle produite par foulage au pied, et l'huile dite *ezzoûba* qui vient d'olives grillées au four et broyées à coup de maillet dans des *gaca'* (grands plats de bois). Les olives broyées avant maturité donnent une huile agréable au goût.

L'huile de lentisque obtenue par pression sous meule sert essentiellement à l'éclairage mais une ébullition prolongée et une exposition au grand air peuvent lui donner un goût moins âpre et la rendre propre à la consommation (2, p. 61). L'huile est conservée dans des jarres, dans les maisons et dans les mosquées.

Quelques boissons

L'eau-de-vie *(mahyia)* est fabriquée, à base de figues, par les Juifs, vendue en cachette et consommée à Chaouen, où avaient lieu des soirées de beuverie : l'eau-de-vie était apportée camouflée dans des fioles introduites « jusqu'au col dans des gâteaux » (2, p. 115).

L'eau, qui a une place essentielle dans la civilisation islamique du fait de son rôle symbolique dans les ablutions, n'est pas évoquée par l'auteur. La banalité de la chose explique certainement ce silence. L'eau était bue en tant que telle et servait aux préparations culinaires et à la

confection du thé. Or si le *samet* enivrant et l'eau-de-vie sont prohibés par la religion, le thé est un excitant licite, considéré aussi comme aphrodisiaque. Sa consommation est attestée chez les *Béni-Touziyyn* (1, p. 114) qui achetaient dans la ville de Fès le thé importé d'Angleterre, de même que le sucre.

Chez les *Béni-Saïd*, le thé est consommé aussi, avec du sucre, et Mouliéras semble très étonné du bas prix de ces denrées (1, p. 129). Chez les *Béni-Bouyahya* on passe « la soirée à boire du thé à la belle étoile » (1, p. 138). Chez les habitants de la tribu de Trifa, le thé est consommé en grande quantité et très sucré (1, p. 174). Les *Oulad Settout* le boivent après un repas composé de pain de blé, de beurre et de miel, vers 4 heures de l'après-midi (1, p. 181).

Tous les témoignages sur le thé s'accordent à dire que les Rifains le buvaient très sucré. Trois facteurs ont facilité l'introduction de cette boisson au Maroc : l'abaissement de son prix, la proximité géographique de la région de Gibraltar comme entrepôt et point de redistribution et une législation marocaine libérale favorisant la pénétration de produits européens au Maroc. La baisse du prix du thé dans les campagnes s'est accompagnée d'une baisse de sa qualité : le thé consommé dans les campagnes était de moindre qualité que celui des villes et des palais.

Derrière ces facteurs économiques se trouvent des facteurs de goût et d'imitation. En effet, la consommation du thé a commencé par les gens du *Makhzen* qui ont été imités par les riches, puis par les citadins, qui voyaient dans la consommation de thé un signe de savoir-vivre. Pour le fellah et les ruraux, boire du thé signifiait accéder au rang du citadin, toujours aussi envié que méprisé. Enfin le thé se serait substitué au tabac, prohibé par le *Makhzen*, et à l'alcool dont la consommation est interdite par la religion.

Épices et condiments

Ils sont indispensables à la saveur des plats, qui sont souvent confectionnés à base de produits insipides et ils permettent de différencier les mets. Le sel sert à la conservation des olives et de la viande et il entre dans la préparation de nombreux plats : explicitement le ragoût de bœuf, généralement les viandes en sauces, les potages, les bouillies, le *bisar*. À Béni Zeroual le *bisar* « repose sur un lit de piments forts destinés à relever cette insipide nourriture » (2, p. 49). Le sel est souvent marié au miel pour produire un goût à la fois salé et sucré, très fréquent dans la cuisine marocaine. La région est pourvue de mines de sel, dont celle de la tribu des *Béni-Touziyyn*, le Djebel El Melh (la montagne du sel) qui fournit à la tribu le sel nécessaire à sa consommation ainsi que des pierres meulières (1, p. 121).

L'ail entrait également dans les préparations culinaires. Les Lakhmassiens en consommaient tellement que Mouliéras note leur mauvaise haleine. Aucun détail ne nous est livré sur les épices utilisées sauf quel-

ques allusions au poivre, quand Mouliéras évoque la *tourda*, « soupe rudimentaire sans apprêts, sans sel ni poivre » (2, p. 279).

Usages festifs

Chez les *Béni-Issef*, dans le cadre des préparatifs du mariage, la mère, les tantes, les sœurs, font cuire dans de grosses marmites des quartiers de bœuf et de chèvre et préparent le miel, le beurre et l'huile (2, p. 495). Pour les naissances la composition du repas est fonction du sexe de l'enfant : si celui-ci est de sexe masculin, on immolera un mouton ou un bouc, si c'est une fille, on se contentera d'offrir aux hôtes du pain et des fruits (2, p. 513). Pour célébrer la fin de ses études, l'écolier organise une *khtma* (une fête de fin d'études) pendant laquelle il est censé offrir dans sa demeure des rôtis, des bouillies et autres nourritures (2, p. 516). À l'aube de l'*Oua'da*, donnée en l'honneur des saints d'une contrée, on mange des pâtes feuilletées et du *thrid* (une sorte de potage).

La fête de la fin du Ramadan, l'*Aïd El Fitr*, est marquée par la consommation de couscous, de viandes, de miel, de pâtes, de beurre, de raisins et de figues. On notera l'importance du petit déjeuner lors des fêtes, alors qu'en période normale c'est sur le dîner que se concentrent le plus de victuailles. La fête du *Mouloud*, anniversaire de la naissance de Mohammed le prophète, des moutons, des bœufs et des chèvres sont immolés ; de même lors de la plus grande fête religieuse, l'*Aïd-Kébir*, plusieurs bêtes sont tuées, en nombre proportionnel à celui des hommes de la maison. Même dans les foyers les plus pauvres, un sacrifice est réalisé, qu'il s'agisse d'un mouton ou, dans le pire des cas, d'une poule.

Pendant la fête du jour de l'an, les habitants consomment une grande quantité de *dchicha*, sorte de semoule grossière « qu'ils font cuire dans de l'huile ; outre la *dchicha*, ils grignotent quantité de fruits secs, noix, amandes etc. ».

La tradition alimentaire du Maroc du nord dans la seconde moitié du XIXe siècle est en fait une histoire de relation des groupements humains avec leur environnement. À travers les données recueillies, on est saisi par la domination des céréales et notamment de l'orge dans l'alimentation de la région. Les légumes et les fruits sont particulièrement abondants et variés et les légumineuses tiennent une place considérable. Le couscous et le *bisar* sont les plats les plus consommés, servis aussi bien quotidiennement que les jours de fête (couscous au miel par exemple). La consommation de viande et plus particulièrement du bœuf et du gibier est importante également. L'alimentation des campagnes du Rif et des Djebala est donc variée et riche ; les repas sont ordonnés de la manière suivante : un petit déjeuner maigre constitué d'un morceau de pain ou d'une bouillie de semoule ; le souper est le seul repas copieux de la journée et n'a lieu qu'après la prière du soir.

Auguste Mouliéras donne du Rif et des Djebala une représentation

idéologique, qui met l'accent sur les différences pour affirmer le moi. Son œuvre traduit un état d'esprit ambivalent, mettant en relief à la fois la modernisation et le côté exotique et pittoresque du Maroc. Elle nous a fourni des informations précieuses sur l'adaptation du Rifain et du Djebalien à leur environnement, en dépit de la fragmentation qu'implique une description par tribu, séparément l'une de l'autre. Les préoccupations presque exclusivement ethnographiques de Mouliéras le conduisent à annihiler le contexte historique et à négliger les mentions de disettes et d'épidémies, que nous connaissons par ailleurs. Mais ses données sur l'alimentation paysanne pourraient constituer le point de départ d'une étude des conditions de subsistance dans le Maroc rural sur la longue durée, rejoignant les recherches déjà effectuées sur les périodes anciennes au Maghreb et en al-Andalus, à la lumière des chroniques, des documents hagiographiques ou des traités agronomiques.

Mohamed MONKACHI, Département d'histoire, Faculté des Lettres, Kénitra, Maroc

L'alimentation traditionnelle dans les campagnes du nord du Maroc

Cet article est une contribution à la connaissance des pratiques alimentaires rurales dans le nord du Maroc au XIXe siècle, qui se place dans une perspective de continuité culturelle. Construite à partir d'une étude géographique, accompagnée de notes historiques, ethnographiques et sociologiques recueillies sur le terrain, cette approche nous renseigne également sur les techniques de fabrication (extraction de l'huile, cuisson du pain, fabrication de vin) ainsi que sur les nourritures de substitution.

Pratiques alimentaires – Maroc – Tradition – Techniques de production – Nourritures de substitution

Traditional Food in the Rural Areas of Northern Morocco

This paper contributes to a better knowledge of the rural alimentary practices in northern Morocco in the nineteenth century, considered from a perspective of cultural continuity. A geographical study, accompanied by historical, ethnographic and sociological notes gathered from an investigation in the areas concerned, has yielded additional information on manufacturing techniques (oil extraction, breadbaking, winemaking) as well as on substitute foods.

Alimentary practices – Marocco – Tradition – Production techniques – Substitute foods